

...ankommen und sich wohlfühlen

Gasthof - Hotel



Zum Ochsen

Tradition verpflichtet!

So führen wir seit 1768 bereits in zehnter Generation, unseren Familienbetrieb.

*Verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit feinen schwäbischen Gerichten,
frischen Erzeugnissen in bester Produktqualität aus der Region.*

*Genießen Sie traditionelle Rezepte, die unsere Heimat,
die schwäbische Alb, widerspiegeln.*



Unsere Aperitif Empfehlung für Sie



„Peach Summer“

heißt unsere neuer Sommer Aperitif,
feiner Riesling Sekt vom Schloss Affaltrach
mit fruchtigem Pfirsich und frischer Minze



Peach Summer on the Rocks

Feiner Hausmarke Riesling Sekt mit zweierlei vom Pfirsich und frischer Minze

0,2l

5,90

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. Steuer und Bedienung

Für Informationen zur Allergenen Kennzeichnung wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter



Kulinarische Spezialitäten

Vorab etwas Besonderes...



Tomaten Kokossuppe

mit Orangen-Sahnehäubchen und frittierten Kichererbsen

5,10

Knackiger Wildkräutersalat

mit Würfeln vom hausgebeizten Fjordlachs, Wasabi Mayonnaise, Granatapfelkernen, eingelegerter Gartengurke und gerösteten Erdnüssen

8,70

Leckere Steaks vom Grill



Rumpsteak vom Weiderind (ca. 200g)

auf gegrillter Zucchini mit hausgemachter Tomaten Basilikum Butter

18,60

Würzig Medaillons von der Landpute

mit gegrilltem Frühlingslauch und hausgemachter Bärlauchbutter

10,40

Das traditionelle Holzfällersteak (250g)

mit geschmelzten Zwiebeln und Spiegelei

10,00

Das moderne Holzfällersteak einfach mal was anders... (250g)

auf lauwarm mariniertem Filderkraut mit Hühnerei und Sauce Remoulade

10,80

Wählen Sie Ihre passende Beilage:

°Pommes Frites, °Kroketten, °Bratkartoffeln oder °Wilden Kartoffeln

je 3,90

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

6,00

Auf der Haut gegrilltes Lachsfilet

auf buntem Sommergemüse mit Sesamkartoffeln

18,80

Burger Love



The other Ochs Burger

200g Mega saftiger Burger im Kartoffelbrötchen mit Cole Slaw Salat, Honig-Senf Sauce, Spiegelei, Gartengurke, Rote Zwiebeln und knackigem Kopfsalat

10,90

Unser Veggie Alb Burger

mit Vollkornbrötchen, Aprikosen Chutney, white smoked BBQ Sauce, frischem Rucola und Gartengurke

10,90

Wählen Sie Ihre passende Beilage:

° Pommes Frites, ° Kroketten oder ° Wilden Kartoffeln

je 3,90

Vorspeisen & Suppen



Gemischter Salat

hausgemachter Kartoffelsalat, gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit Hausdressing verfeinert

4,90

Schwäbisches Versucherle

Maultäschle mit geschmelzten Zwiebeln, dazu ein Löffel schwäbischer Kartoffelsalat

8,10

Schwäbische Flädlesuppe

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch

4,60

Das grüne Hauptgericht



Ochsen Klassiker

gegrillte Putenbruststreifen mit Pommes Frites, Knoblauchdip und Salatarrangement

11,80

Unser Haussalat, panierte Hähnchenbruststreifen mit saisonalem Chutney,

gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit Estragon Dressing verfeinert

13,30

Schwäbische Salatbowl

mit lauwarm marinierten Streifen von der Maultasche, sonnengereiften Tomaten, echtem Büffelmozzarella und Wildkräutern in Basilikum Vinaigrette

12,80



Aus Oma's Bratenküche

Rahmbraten vom Weidekalb

mit Pilzen, grünem Pfeffer, getrockneten Tomaten und Kartoffelnocken

15,10

Rehbraten aus heimischer Wäldern vom Jäger Mellinhof

in Thymian Soße mit Aprikosen Chutney und hausgemachten Spätzle

18,90

Sauerbraten vom Rind

mit Johannisbeerchutney und Kartoffelkroketten

13,40





Unsere Ochsen Klassiker Gerichte

Rahmschnitzel vom Schwein

mit frischen Rahm-Champignons und hausgemachten Spätzle

11,80

Schwabentöpfele nach Art des Hauses

Schweinedaillons und selbstgemachte schwäbische Maultasche mit hausgemachten Spätzle

16,20

Rostbraten vom Weiderind (ca.180g)

auf Marktgemüse mit zweierlei Zwiebeln und hausgemachten Spätzle

20,50

Schweineschnitzel nach „Wiener Art“

in der Pankokruste gebacken dazu Pommes Frites

11,80



Cordon Bleu vom Milchkalb

gefüllt mit Schinken und Käse dazu Pommes frites

19,00

Hausgemachte Maultaschen mit gemischtem Salat

gefüllt mit Schwein- und Kalbfleisch, frischen Kräutern, Spinat und feinen Gewürzen

- mit Zwiebeln geschmelzt
- geröstet mit Ei

14,00

14,00

Unsere vegetarischen Leckereien

Schwäbische Käsespätzle

mit zweierlei Zwiebeln, würzigem Bergkäse und lauwarmem Zwetschgenwasser

9,80

Hausgemachtes Bergkäse Soufflee

an feinem Spargelragout mit frischem Kerbel und Tomaten

12,10

Vegan und furchtbar lecker...

Tomatenspaghetti mit Walnuss-Basilikum-Pesto

dazu mariniertes Rucola und sonnengetrockneten Tomaten

11,70





...wie wäre es mit einem schwäbischen Vesperle

1 Paar Bratwurst mit gemischtem Salat und Bauernbrot	10,60
Toast Hawaii belegt mit Schinken und Ananas mit Käse gratiniert	9,80
Gegrillter Fleischkäse mit gemischtem Salat und Bauernbrot	10,60
Drei Spiegeleier mit Röstkartoffeln aus eigenem Anbau und gemischtem Salat	11,20
„Saure Kutteln“ das traditionelle Marktessen der Schwaben	
- mit Bauernbrot	8,40
- mit Röstkartoffeln aus eigenem Anbau	11,70
Hausgemachte Tellersülze (saisonabhängig) belegt mit Schweinebraten, Essiggurken, Tomate, Ei und Zwiebeln	
- mit Bauernbrot	8,70
- mit Röstkartoffeln aus eigenem Anbau	12,10
Wurstsalat mit Essiggurken, Zwiebeln und Bauernbrot	8,80
Schweizer Wurstsalat mit Käse, Essiggurken, Zwiebeln und Bauernbrot	8,80
Albvereins Wurstsalat mit Schwarzwurst, Essiggurken, Zwiebeln, Käse und Bauernbrot	8,80





...wie wäre es mit einem schwäbischen Vesperle



Saurer Schwartenmagen
mit Essiggurken, Zwiebeln und Bauernbrot

8,60

Käseplatte
verschiedene Käsesorten mit Butter und Bauernbrot

9,20

„Ochsenplatte“
Wurst,- Rauchfleisch, -Käseaufschnitt mit Butter und Bauernbrot



9,70

Rauchfleischplatte
im Buchenrauch hausgerauchtes gemischtes Rauchfleisch mit Butter und Bauernbrot

9,70

Maultaschen to GO



*Man nehme einen großen Brocken Tradition,
mischt diesen mit ein wenig Erfahrung,
glaubt daran den lieben Herrgott auch am
Karfreitag bescheißen zu dürfen
und fertig sind unsere „Herrgottsbscheiserle“.
Welche die schwäbische Herzlichkeit in vollem Munde widerspiegeln.*

Nehmen Sie unsere schwäbischen Maultaschen einfach bequem, vakuumverpackt
und tiefgefroren mit nach Hause.
Pro Stück € 1,60